



BLAUFRÄNKISCH 2018

Rebsorte:	100% Blaufränkisch
Ertrag:	rund 6.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in Andau und den umliegenden Nachbargemeinden, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Weinbauregion Neusiedlersee zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.
Alkohol:	13.5 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	4.7 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch im Stahltank für 8 Monate.
Verschluss:	Stelvin-Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	Unser Blaufränkisch zeigt sich mit tiefem Rot und jugendlich violetter Randaufhellung. In der Nase beeindruckt der Wein mit feiner Brombeerfrucht und Veilchen. Am Gaumen erkennt man erneut tiefwürzige Beerenfrucht, die von einem Hauch Tabak unterstützt wird und in einem eleganten Finish endet.
Speisenempfehlung:	Unser Blaufränkisch passt nicht nur zu einer Jause sondern harmoniert auch hervorragend zu kräftigen Fleischspeisen wie Rind, Lamm aber auch zu Geflügel und Pizza.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2020 – 2023

